



WIMMER-CZERNY

FAMILIEN WEINGUT

WEIN- U. LAGENBESCHREIBUNG

Herkunft:

Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Donauland, Niederösterreich

weingut@wimmer-czerny.at tel+43-2738-2248 fax DW-4 www.wimmer-czerny.at



Wein:

Scheiben **WEIßBURGUNDER ALTEREBEN 2017**

Beschreibung:

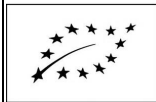
Farbe helles Gelb-Gold, feinfruchtiger vielschichtiger Duft, zuerst nach süßen Hawaii-Ananas, dann eröffnen sich die Spätlese- Aromen nach reifen Bananen und Akazienblüten. Am Gaumen voll und kräftig, Haselnüsse, die schöne Lebendigkeit und Säure sind eingebunden.

Analyse:

Alk. 13,0 % Sre 6 g/l Rzr. 5 g/l

Weinbergslage:

Ried "Scheiben" in Fels am Wagram, eine der frühesten Lagen



Boden:

20 m tiefgründiger Lößboden, Kalk, klassisches Felser Terroir

Weingarten:

Alte, rund 70jährige Reben, 20m tief verwurzelt (bis in die Weinkellergewölbe sichtbar), Bogenschnitt und hohe schlanke Laubwand, ca.4000 Pflanzen/ha, keine Bewässerung. Zertifizierter Biodynamischer Weinbau (Demeter).

Ertrag:

32 hl pro ha, Mitte Oktober handgelesen in 300kg Lesekisten

Weinbereitung:

Ganze Trauben mittels Schwerkraft in die Weinpresse befüllt, 10 h Stehenlassen, schonende Pressung, danach Tonerdeschönung, 6 h Sedimentieren, langsame kühle Gärung mit eigener natürlicher Hefe, 3x Dekantieren zum richtigen Zeitpunkt, kein Vorfiltrern, Flaschenfüllung.

Weinentwicklung:

Feines Blütenaroma steigert sich zusehends bis Herbst/Winter, dankbar für Flaschenlagerung, etwa 10 Jahre Lagerfähigkeit.

Trinkoptimum:

Nach einigen Wochen Flaschenlagerung Steigerung merkbar. Passt vielseitig zu vielerlei Speisen: etwa Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Kalb.